



# سیخ کباب

## اجزا

قیمہ اکلو 4 بار پسا ہوا

نمک حسب ذائقہ

پسی ہوئی مرچیں 3 اسپون

گرم مصالحہ ۱ اسپون پسا ہوا

جائفل جاوتری آدھا اسپون پسی ہوئی

پیپلی اعدد

کچا پیتا پیسٹ ۲ اسپون

لہسن ارک پیسٹ 2 اسپون

بھنے چنے پسے ہوئے 3 اسپون

ہلدی آدھا اسپون گردے کی چربی 2 اسپون اندر ملانے کے لیے  
باقی گریس کے لیے

## ترکیب

تمام اجزا قیمہ میں ملا کر ایک بار اور چوپر میں نکال لیں پھر  
کباب سیخوں میں لگائیں دھاگہ لپیٹیں اور انگیٹھی پر  
رکھ دیں پلٹتے وقت گردے کی چربی سے گریس کرتے جائیں

اپ نمک مرچ حسب منشا استعمال کرسکتے ہیں یہ تناسب  
نارمل ہے